

真空滚揉机 商用真空腌制机 腌牛肉猪肉 蔬菜腌制 食品加工厂

产品名称	真空滚揉机 商用真空腌制机 腌牛肉猪肉 蔬菜腌制 食品加工厂
公司名称	江西赣云食品机械有限公司
价格	15600.00/台
规格参数	品牌:赣云 电压:380V 功率:0.75kw
公司地址	江西省赣州市经济技术开发区坪峰岭路19-6号
联系电话	18970102394

产品详情

赣云200升真空滚揉机利用机械式滚桶原理，让腌制的肉相互按摩，加快调味料深入食品内的速度。滚揉机可以使肉均匀的吸收腌渍，可以提高肉的结着力及产品的弹性；可以提高产品的口感及断面效果；可以增强保水性，增加出品率；可以改善产品的内部结构,节能高效。机器整机采用不锈钢制造，结构紧凑，滚筒两端均采用旋压式封帽结构，大大的增加滚筒内的摔打空间，使滚揉产品的效果均匀，噪音小，性能可靠，操作简便，使用效率更高。滚揉机除了能加速腌效果外，采用滚揉技术也可以达到肉质嫩化的效果，是西式火腿加工的重要工序。然而肉质在常规的滚揉机械加工过程中常常会因为摩擦滚揉升温而容易导致肉质变质，因此滚揉的时间需要控制的十分好。赣云真空滚揉机是为了弥补常规型滚揉机的缺点而进行科学的设计，真空状态下可以很好的保证肉质的质量，在经过微电脑控制滚揉时间，使得整个滚揉工艺变得简单化和可快速复制性。

我公司主要经营肉丸机 绞肉机 打浆机 切菜机 去皮清洗机 灌肠机

江西赣云食品机械有限公司是一家从事食品机械生产与销售的企业，可提供全面的食品加工、中央厨房、企业食堂、餐饮酒店等企业生产车间规划、设备安装、调试和售后等全方位服务。公司现坐落于江西省赣州市客家大道169号。成立与2005年，经过十几年的发展，注册资本1000万，固定资产达3000多万元，现有企业人数43人，其中技术20人，管理人员15人，其中中级职称以上5人，公司主营：肉制品加工设备、果蔬加工设备、米面加工设备及配套的包装设备、提升输送设备和熟化设备等，形成三大主流食品加工设备生产流水线，自动化程度高，有效降低企业生产运营成本，大大提高企业的生产效率。